



# ZANDERSTRUDEL MIT SPINATFARCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**175 g** Zanderfilet, entgrätet

**150 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**0.5 TL** Stärke, z.B. Maizena

**80 g** Blattspinat, blanchiert

**1** Eiweiss

Salz

Weisser Pfeffer

**Schuss** Pernod [Anislikör]

**500 g** Blätterteig

**400 g** Zanderfilet, entgrätet

**1** Eigelb, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Farce Zanderfilet würfelig schneiden und pürieren.
3. Ausgedrückten und fein gehackten Blattspinat, QimiQ Classic, Stärke und Eiweiss dazugeben und pürieren bis eine homogene cremige Farce entsteht. Mit Salz, weissem Pfeffer und Pernod würzen.
4. Blätterteig laut Verpackungstext vorbereiten. Auf einer Hälfte des Teiges die Hälfte der Farce geben, das rohe Zanderfilet darauflegen. Restliche Farce auf dem Zanderfilet gleichmässig verteilen.
5. Teig zusammenklappen und verschliessen. Mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.
7. Vor dem Servieren ca. 10-15 Minuten auskühlen lassen.